

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL NA ÁREA FARMACÊUTICA

CÓDIGO: ALM033

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITO(S): Não tem.

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
-	OP	3	15h	30h	45h

EMENTA

Importância da análise sensorial na avaliação da qualidade de alimentos, medicamentos e cosméticos. Seleção e treinamento do painel sensorial. Planejamento dos testes e preparo das amostras. Métodos de análise sensorial. Correlação entre resultados da análise sensorial e das análises físico-químicas. Delineamentos estatísticos.

PROGRAMA TEÓRICO

01. Conceituação, histórico e aplicações da análise sensorial na avaliação da qualidade de alimentos, medicamentos e cosméticos.
02. Fisiologia dos órgãos dos sentidos: gosto, olfato, visão e tato e sua importância na análise sensorial.
03. Implantação do laboratório de análise sensorial. Caracterização, recrutamento, seleção e treinamento do painel de julgadores.
04. Métodos de análise sensorial: características; planejamento dos testes; preparo das amostras; elaboração de questionários e fichas de avaliação; correlação entre seus resultados e os das avaliações físicas e químicas.
05. Delineamentos estatísticos experimentais e tratamento dos dados aplicados à análise sensorial.

PROGRAMA PRÁTICO

1. Técnicas de seleção e treinamento do painel sensorial.
2. Técnicas de avaliação de odores.
3. Testes discriminativos.
4. Testes afetivos.
5. Testes descritivos.
6. Testes de consumidores.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **uj7Dahpq**

BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA, T. C. A. ; HOUGH, G. ; DAMÁSIO, M. H. & SILVA, M. A. A. P. da. *Avanços em análise sensorial*. São Paulo: Varela, 1999. 286 p.

AMERINE, M. A.; PANGBORN, R. M. & ROESSELER, E. B. Principles of sensory evaluation of foods. 4ed. New York: Academic Press, 1973. 602 p.

ANZALDÚA-MORALES, A. *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. Zaragoza: Acribia, 1994. 198 p.

CHAVES, J. B. P. *Análise sensorial: glossário*. Viçosa: UFV, 1993. 28 p.

CHAVES, J. B. P. *Análise sensorial: histórico e desenvolvimento*. Viçosa: UFV, 1993. 31 p.

CHAVES, J. B. P. *Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas*. Viçosa: UFV, 1993. 91 p.

CHAVES, J. B. P & SPROESSER, R. L. *Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas*. Viçosa: UFV, 1993. 81 p.

FERREIRA, V. L. P. *Princípios e aplicações de colorimetria de alimentos*. Campinas: ITAL, 1981. 86 p.

FERREIRA, V. L. P. et al. *Análise sensorial – testes discriminativos e afetivos*. Campinas: SBCTA, 2000. 127 p. (Manual Série Qualidade).

GARRUTI, R. S. *Métodos sensoriais em controle de qualidade na indústria de alimentos*. Campinas: Fundação Tropical de Pesquisa e Tecnologia André Tosello, 1985. 148 p.

KRAMER, A. & TWIGG, B. A. *Fundamentals of quality control for the food industry*. Westport: AVI, 1962. 512 p.

LARMOND, E. *Methods for sensory evaluation of food*. Ottawa: Canada Department of Agriculture, 1970. 57 p.

LARMOND, E. *Laboratory methods for sensory evaluation*. Ottawa: Canada Department of Agriculture, 1977. 74 p.

MacFIE, H. J. H. & THOMSON, D. M. H. *Measurement of food preferences*. Glasgow: Blackie Academic & Professional, 1994. 301 p.

MEILGAARD, M. ; CIVILLE, G. V & CARR, B. T. *Sensory evaluation techniques*. Boca Raton: CRC Press, 1987, v. 1. 125 p; v. 2. 159 p.

MEILSEMAN, H. L. & MacFIE, H. J. H. *Food choice, acceptance and consumption*. London: Blackie Academic & Professional, 1996. 397 p.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: uj7Dahpq

MONTEIRO, C. L. B. *Técnicas de análise de avaliação sensorial*. 2 ed. Curitiba: Universidade Federal do Paraná – CEPPA, 1984. 101 p.

MONTGOMERY, D. C. *Design and analysis of experiments*. 2 ed. New York: John Wiley, 1984. 538 p.

MORAES, M. A. C. *Métodos para avaliação sensorial dos alimentos*. 5 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 1985. 85 p.

MORI, E. E. M.; SHIROSE, I.; FERREIRA, V. L. P. & CAMPOS S. D. S. *Métodos sensoriais e físicos para avaliação de alimentos e bebidas: princípios e aplicações*. Campinas: ITAL, 1982. 85 p.

PIGGOT, J. R. *Sensory analysis of foods*. London: Elsevier, 1988. 389p.

PIMENTEL-GOMES, F. *Curso de estatística experimental*. 13 ed. Piracicaba: Nobel, 1990. 467 p.

SHIROSE, I. *Alguns delineamentos experimentais utilizáveis na avaliação organoléptica*. Campinas: ITAL, 1979. 57 p.

SHIROSE, I. & MORI, E. E. M. *Estatística aplicada à análise sensorial (módulo 1)*. Campinas: ITAL, 1994. 73p.

SHIROSE, I. & MORI, E. E. M. *Estatística aplicada à análise sensorial (módulo 2)*. Campinas: ITAL, 1996. 97 p.

STONE, H. & SIDEL, J. *Sensory evaluation practices*. Florida: Academic Press, 1985. 311 p.

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M. & BARBETTA, P. A. *Análise sensorial de alimentos*. Florianópolis: Editora da UFSC, 1987. 180 p.

WEAVER, C. *The food chemistry laboratory: a manual for experimental foods, dietetics and food scientists*. Boca Raton: CRC Press, 1996. 123 p.

Artigos diversos.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: uj7Dahpq